LEVURES SELECTIONNEES MAISON EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

53e Année. — N° 25 Dimanche 21 Juin 1936.

Tome CV

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* et " *La vigne américaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

**L. RAVAZ**
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

**P. DEGRULLY**
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **45** fr. — Pays étrangers, **75** fr.
**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces*
**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE**
**1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER**
Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)
*Reproduction interdite*

L'Engrais " MACROGÈNE " est la fumure idéale de la Vigne.
Rendements très augmentés, parfois doublés
MAISON EUGENE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPECIALITES ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS
Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de Vin
Maison Eugène GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

# Lettre ouverte aux Viticulteurs

Le vin monte. Sa hausse rapide veut que l'on soigne les vignes avec l'amour que mérite leur délicieux produit.

— Leur prodiguer les façons culturales qu'un hiver humide à l'extrême a empêché de leur donner,
— Multiplier les grappinages s'impose sans délai,
— Ameublissez la terre durcie par les pluies, les orages et couverte d'herbes,
— Créez une couche arable pour vous préserver ultérieurement de la sécheresse,
— Nitrifiez et minéralisez le sol pour remplacer les engrais ou augmenter leur efficacité,

et vous vous assurerez une belle récolte aux moindres frais.

Le Tracteur **" OLTRA "** vous assurera ce triple résultat au plus bas prix, parce que :

« LE PLUS SIMPLE,
« LE PLUS ROBUSTE,
« LE PLUS ÉCONOMIQUE et
« LE MOINS LARGE. — IL PASSE PARTOUT.

Il se construit en trois modèles : tous trois à chenilles et à moteur Diésel C.L.M.

**12** Chevaux - **24** Chevaux - **36** Chevaux

— COMPAREZ —

Le tracteur travaille au cultivateur en 8 h., 4 ha de vignes, consomme 15 litres de fuel domestique à 0 fr. 40 le kilo, soit 6 frs pour 4 ha, soit 1 fr. 50 par ha.

Les tracteurs X, Y à essence de même puissance, pour le même travail, consomment 5 litres d'essence à l'heure, soit 70 frs pour 4 ha, soit 17 fr. 50 par ha.

Les dépenses sont dans le rapport de 1 à 12.

Votre intérêt vous commande donc d'adopter le tracteur **" OLTRA "** qui dépense 11 à 12 fois moins que le tracteur à essence.

*Adressez vos demandes sans retard aux :*

**ETABLISSEMENTS A. OLIER**

**CLERMONT-FERRAND (P.-de-D.)**

# L'AGRAL

## LE NOUVEAU MOUILLANT ET ÉTALANT

pour toutes les pulvérisations

Quelques caractéristiques :

Bon marché avec maximum d'efficacité,
Compatibilité parfaite avec les pulvérisations
Non-toxique
Se mélange très facilement dans les eaux froides, dures ou douces.

L'addition de ce puissant agent mouillant aux pulvérisations assure un mouillage parfait de la surface des feuilles, des fruits, de tous les insectes ou poussées fongueuses. En conséquence les propriétés couvrantes et le pouvoir mortel de la bouillie sont poussés au maximum et de ce fait moins de matière de base est nécessaire.
DEMANDEZ NOTRE BROCHURE SPECIALE.

# 3 V e

Pour tous renseignements complémentaires adressez-vous aux Seuls Concessionnaires pour la France :

**ÉTABLISSEMENTS S. H. MORDEN et Cie**
(Société Anonyme au Capital de francs 100,000)
14 Rue de la Pépinière, PARIS (VIII[e])
R. C. SEINE 208.705 B.

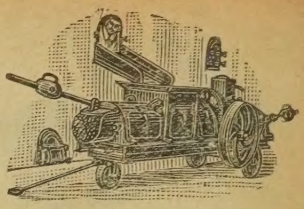
IMPERIAL CHEMICAL INDUSTRIES LIMITED
M.374

ICI

# PERA FRERES

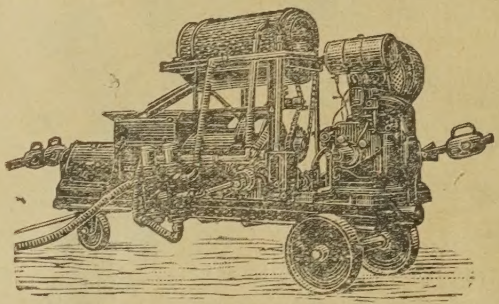
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

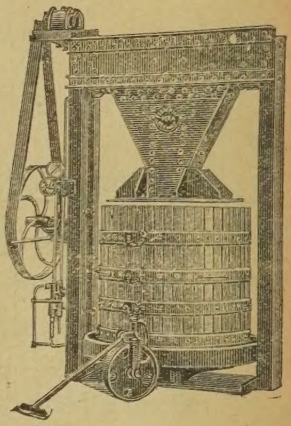


Déposée France et Etranger

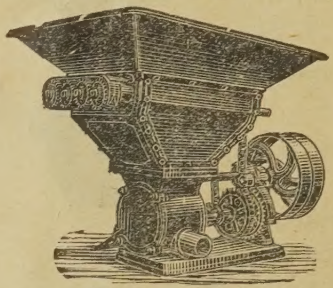
# Matériel Vinicole moderne



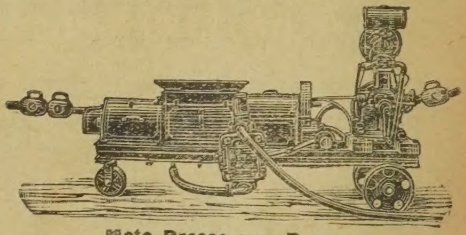
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



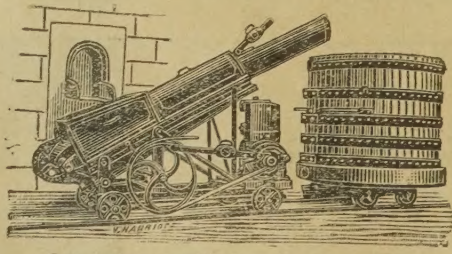
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mâles tournantes



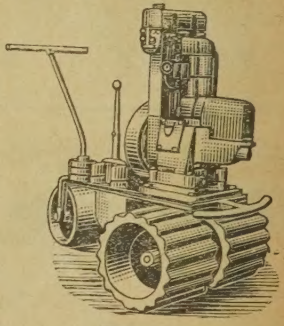
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

-: **Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles** :-

AU CAPITAL DE 3.900.000 FRANCS

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel** -:- **PARIS** (V^e^)

Usine à **BEAUCAIRE** (Gard)

R. du C. Paris N^o^ 45.079.

# Lutte contre le Mildiou

## Adhésol (Produit breveté)

Pour rendre toutes les **Bouillies mouillantes et adhérentes,** permet **Traitement direct et certain des grappes.**

## Bouillie de Montpellier

Cuprique mouillante à l'**Adhésol.**

Titre 50 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 o/o de cuivre métal.

## -: Tétracuprite :-

Talc cuprique à l'Adhésol.

Titre 2,5 o/o de cuivre métal. A base de sulfate tétracuivrique. Ne brûle jamais.

# Lutte contre les Insectes

de la Vigne et des Arbres fruitiers

## Arséniate de Plomb naissant Ballard (Insecticide Ballard)

à l'Arséniate de Plomb naissant et l'Arséniate d'Alumine.

(Procédé breveté)

Le plus **actif** — Le seul à **efficacité prolongée, à action durable.**

## Spicfluor

Poudre contenant 10 o/o de fluosilicate de Baryum pur.

Préparé par procédé spécial.

::: Notice & Renseignements sur demande :::

*Direction Technique :* P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

1er Octobre :
La vendange

# Soyez moderne...

Clarifiez vos vins immédiatement après la fermentation avec les

## CLARIFICATEURS DeLaval

dont l'action constitue une véritable stérilisation à froid.

Vous serez le premier à vendre un vin clair.

Vous pourrez le conserver tel sans aucun soutirage aussi longtemps qu'il vous plaira.

## LES CLARIFICATEURS DeLaval

### à évacuation automatique des lies

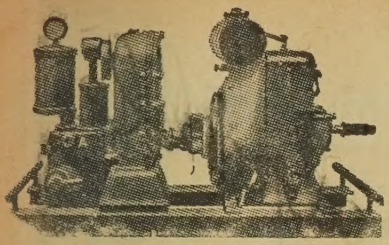
ont des débits horaires variant de 12 à 100 hectos et conviennent à toutes les exploitations.

Brochure illustrée sur demande

15 Octobre : Du vin clair

SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL, 10, Rue Charles-V, PARIS (IVe)

A.G.



# SULFATAGES

## MOTO-POMPE DE CHARGEMENT

Modèle 1936.

Débit augmenté. Simplicité accrue. Prix en baisse.

Pulvérisateurs à obturateur d'air.
Appareils à grand travail.

**INSTALLATIONS DE CAVE.** — Pressoirs, pompes et groupes moto-pompe, fouloirs et foulo-pompes.

**ARROSAGE.** — Groupes électrique, à essence, à huile lourde, à bois. Prix sans concurrence.

**BATTEUSES « RUSTIC ».** — Rendement 40 à 50 quintaux, depuis 3.000 fr.

**GAZOGÈNES à bois RUSTIC.** — Adaptation sur moteurs fixes, camions, tracteurs. Économie considérable.

**NOUS CONSULTER — PRIX & DEVIS sur demande**

COMPAN Frères, 6, rue Jules-Ferry, Montpellier - T. 39-30
*(près de la gare des voyageurs)*
P. COMPAN, 30, rue Henri-IV, Nimes - T. 26-29

# Compagnie de SAINT-GOBAIN

Fondée en 1665 — SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 300 MILLIONS — Fondée en 1665

# Engrais Chimiques

**25 Usines** { Production annuelle : 1.100.000.000 de kilos
Dosages garantis - Emballages marqués et plombés

## Superphosphates de Chaux -:- Engrais composés

## Engrais composés spéciaux

**BOUILLIE CUPRIQUE DE SAINT-GOBAIN**

## Nitrates, Sels de Potasse et autres Matières premières

**ACIDE SULFURIQUE** pour la destruction des mauvaises herbes par la méthode Rabaté

*Adresser les ordres et demandes de renseignements :*

A LA " DIRECTION COMMERCIALE DES PRODUITS CHIMIQUES "

1, PLACE DES SAUSSAIES, A PARIS (VIIIe)

ou aux Agents de la Compagnie dans toutes les villes de France

*impalpable*

## pénétrant donc partout

Le Fluosil (poudre insecticide au fluosilicate de baryum) s'emploie à toutes les époques, sur la vigne, les arbres fruitiers et les légumes.

Ne brûle pas, n'est pas toxique.

Adhérant davantage, il protège mieux.

# FLUOSIL

Spécialité de LA LITTORALE
Béziers

BÉZIERS

# LA LITTORALE

53e Année. — N° 25 21 Juin 1936

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

**L. Ravaz.** — Chronique. — Au vignoble. — Folletage. — Une belle vente de Cognac grande Champagne. — A propos de la Fine Champagne. — Nouvelles tranches de récolte libérées ..... 582
**J. Vercier.** — Le Cassis (avec une planche en couleurs) ..... 585
**Gaston Chevalier.** La coulure du vignoble algérien ..... 590
**J. Mahoux.** — Répartition du vin dans les caves coopératives ..... 593
**A. Desrue.** — Les alcools terpéniques sulfonés en agriculture ..... 594
**Paul Pajard.** — Les maladies du pêcher dans le Var ..... 597
*Questions diverses.* — Sur les déclarations de pertes ..... 598
Partie officielle. — Les quantités autorisées à sortir s'élèvent au 7/10 des vins libres ..... 598
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — XXe Foire de Bordeaux, 14-29 juin 1936. — Exposition nationale fruitière .. 599
Bibliographie. — Les cahiers du semeur, par M. Simonot. — Lettres de noblesse (Roquefort). — Annuaire avicole et du petit élevage .. 599
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

**Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun** (*Place de la Comédie*).

# CHRONIQUE

## Au vignoble

Au moment où nous écrivons, le mildiou est toujours inquiétant pour les régions, localités et situations qu'il a atteintes il y a quelques semaines. On connaît leurs caractéristiques. Et il y a déjà d'importants dommages de causés. Des vignes, bien cultivées cependant, et d'ordinaire bien défendues, ont perdu les 50 o/o de leur récolte et le mal ne peut aller qu'en s'aggravant, car une grappe atteinte a bien des chances d'être totalement détruite.

L'invasion des 10 et 11 juin a été assez forte. Près des souches-foyers, il n'est pas rare de compter 10 à 30 feuilles bien attaquées et portant quelquefois une dizaine de taches. Parfois elles sont si nombreuses, qu'elles n'en font qu'une. La végétation de la souche prend l'aspect jaunâtre bien connu des vignerons.

Malgré l'herbe et grâce à des engrais actifs, certaines parcelles ont une végétation puissante : feuilles amples, vert foncé d'aspect tendre, aqueuses, sarments gonflés à éclater, grappes encore herbacées. Ici les taches prennent de grandes dimensions et se fleurissant les matins un peu humides. La croissance est si rapide que de nouvelles feuilles

situations de choix. Certains ont été établis presque sur la roche nue par des apports de terre.

Les eaux-de-vie de ces vignobles accumulées depuis trente ans, soit près de onze mille hectolitres, sont mises en vente à l'adjudication, par tranches, — la tranche devient à la mode. La première tranche comprend les eaux-de-vie des années 1902 à 1906 ; une seconde suivra sans doute l'année prochaine. Mise à prix : 30 fr. la bouteille, droits en plus, soit tout compris 42 fr. 50 environ. Ces eaux-de-vie sont de très haute qualité. Mais le prix en est aussi très haut.

## A propos de la Fine Champagne

Dans le résumé qui a été donné dans notre numéro du 7 juin au sujet des dénominations réservées exclusivement à l'appellation contrôlée Cognac, une erreur en a écarté la dénomination *Fine Champagne.*

Et c'est celle qui exprime le mieux les qualités des eaux-de-vie produites par les deux Champagnes, la Grande et la Petite, mais surtout la Grande. Nous reproduisons intégralement le paragraphe de l'article premier, qui a été tronqué bien involontairement :

« La dénommination *Fine Champagne* (c'est nous qui soulignons) et les sous-appellations charentaises de Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois ordinaires, Bois à terroirs seront exclusivement réservées aux eaux-de-vie à appellation contrôlée Cognac, eaux-de-vie de Cognac, eaux-de-vie des Charentes.

« Un décret ultérieur pourra délimiter les sous-régions bénéficiant de ces sous-appellations. »

M. Pierre Frapin, propriétaire de beaux vignobles au point culminant de la Grande Champagne, nous écrit :

« D'après un usage constant, l'appellation générique de *Fine Champagne* est réservée aux eaux-de-vie de la Grande et Petite Champagne, et la délimitation de la *Fine Champagne*, c'est-à-dire de la Champagne (Grande et Petite), se trouve établie maintenant par les déclarations qui ont été faites par les divers propriétaires-viticulteurs de ces régions, en vertu des lois et règlements relatifs aux appellations d'origine.

Et ces temps derniers des personnes autorisées ont bien eu l'idée d'accorder cette appellation à toutes les eaux-de-vie de Cognac, à condition qu'elles soient suffisamment vieillies, mais cette opinion ne tient pas contre les textes de lois et règlements, et en particulier contre le Décret du 17 mai 1936, où la *Fine Champagne* figure en tête des appellations d'origine contrôlées.

On peut dire que ce décret est une consécration de l'appellation d'origine *Fine Champagne.* »

Voilà l'erreur réparée.

Cassis

## Nouvelles tranches de récolte libérées

Le *Journal officiel* publie le décret que nous donnons plus loin, autorisant la libération de deux nouvelles tranches de récolte, la 3e et la 4e, qui avec les tranches précédentes élèvent aux sept dixièmes les vins libres.

La tranche suivante ne deviendra libre que quand le prix du degré-vin aura atteint pendant deux séances consécutives le prix de 9 fr. 50. Mais ce prix est déjà dépassé.

Ainsi l'application de l'article 8, épaulé par les gelées et le mildiou, a donné jusqu'ici des résultats satisfaisants. M. Barthe en est aussi heureux, et à juste raison, que les viticulteurs.

L. Ravaz.

# LE CASSIS

(*Avec une planche en couleurs*)

### ETAT ACTUEL DE SA CULTURE

UNE HEUREUSE INITIATIVE QUI FAVORISE L'ÉCOULEMENT DE LA PRODUCTION

La culture du cassissier fut longtemps localisée dans quelques départements seulement ; elle se généralisa à partir de 1910, époque à laquelle les anglais intensifièrent leurs achats en France. Heureux ont été les cultivateurs qui, à cette époque, ont consenti à planter ; ils ont tous profité d'une période de « vaches grasses ». Ceux qui, indifférents ou incrédules n'ont pas suivi les conseils que nous ne cessions de réitérer, n'ont eu que des regrets. De nombreux hésitants ont cependant tenté, quelques années plus tard, de réparer leur erreur ; mais il n'était plus temps : la crise devait, dix ans plus tard, sévir sur les cassis comme sur tous les produits agricoles. La fermeture des barrières douanières qui, brusquement, nous priva de notre meilleure clientèle (l'industrie anglaise), détermina dans toute la culture, une perturbation profonde.

Après que fut portée à son maximum la production nationale, soit 12 à 14 millions de kilos, en 1928-1930, les plantations n'ont ensuite cessé de décroître ; leur importance diminue encore d'année en année.

L'impossibilité d'exporter le cassis frais sur les marchés anglais devait laisser ressortir bientôt une surproduction. Les stocks de fruits invendus ou cédés à vil prix ont occasionné le découragement chez un grand nombre de planteurs bien disposés à arracher ce qu'ils avaient eu tant de peine à planter.

Si la production française du cassis est actuellement réduite à environ 8 millions de kilogr. ,c'est-à-dire au chiffre qu'accusait la statistique agri-

colc en 1913, cela tient évidemment à ce que depuis quelques années l'offre dépasse de beaucoup la demande.

En dehors des quantités de fruits nécessaires à l'industrie de la « Liqueur de cassis » dont Dijon est en quelque sorte le berceau, mais que l'on trouve aussi développée dans quelques grands centres (Paris, Pantin, Versailles, Chalon-sur-Saône, Angers, Tours, Orléans, Saint-Etienne, Bordeaux, Lyon, Clermont-Ferrand, Limoges...), en dehors aussi de quelques stock de pulpes (conserves) qui contribuent, assez irrégulièrement d'ailleurs, à l'allègement du marché français, le trop-plein de ce dernier reste sans emploi.

Après guerre, nous exportions sur différents points de l'Angleterre, suivant les années, de 3.000 à 4.500 tonnes de cassis frais, sans préjudice de 1.500 tonnes environ de pulpes, soit un total de 6.500 tonnes qui ne sortent plus de France. Force a bien été de réduire d'autant et par étapes successives, la récolte, en employant la méthode des arrachages progressifs.

Après les 8 ou 10 années dorées qui s'écoulèrent de 1918 à 1928 et au cours desquelles les prix de vente ont oscillé entre 240 et 500 francs, la valeur de ce fruit industriel est retombée à 200 puis à 149, 160, 180, 110 fr. et beaucoup moins encore en 1935. Il est arrivé que certains champs de cassis n'ont même pas été cueillis l'an dernier tant la demande était rare ou les prix inférieurs.

Tout porte à croire qu'en 1936 les cours seront relevés : les besoins actuels de l'industrie des liqueurs, qui ne possède plus de stocks, va se trouver dans l'obligation d'acheter des quantités de fruits supérieures à celles de l'an dernier.

Dans les régions où le Cassis est particulièrement coté, en Bourgogne par exemple, nous nous attendons à ce que les ventes soient quelque peu privilégiées par rapport à celles pratiquées dans d'autres régions ; les prix semblent devoir atteindre 140 à 200 francs le quintal. Là où les récoltants ont su se grouper pour vendre en commun, les prix seront toujours d'une meilleure tenue que dans les milieux où les ventes se font individuellement, à des courtiers trop volontiers enclins à spéculer sur les cultivateurs.

**Utilité de l'association.** — L'union est une arme puissante pour les producteurs. Si tous se rendaient bien compte de leur véritable intérêt, tous seraient syndiqués, tous vendraient en commun et presque toujours directement aux industriels. Ils pourraient non seulement se défendre contre la spéculation, mais au besoin prendre certaines initiatives, telle que celle dont a fait preuve en Bourgogne l' « Union des Syndicats de producteurs de Cassis et autres fruits de la Côte-d'Or », habilement représentée par son actif et dévoué président, M. Michéa, producteur lui-même parlant au nom de 2000 cultivateurs.

Aidé comme il convenait des parlementaires et du Syndicat des distillateurs de la Côte-d'Or, il a finalement abouti à la promulgation du décret du 16 septembre 1935, modifiant le décret du 28 décembre 1908, pour

l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes. Ce décret, en précisant la composition des différents produits vendus (sirop de cassis, liqueur de cassis, crème de cassis), a nettement défini la composition de la « Liqueur de Cassis », qui ne peut plus être quelconque.

Dix-huit mois plus tard, grâce à une seconde intervention de l'Union et du Syndicat précités, la loi du 4 mars 1928 était votée au Parlement. Elle réglemente aujourd'hui la vente de ces mêmes produits qui, sous aucun prétexte, ne peuvent plus être exposés ou mis en vente s'ils ne répondent pas exactement aux définitions données par l'article 2 du décret du 16 septembre 1925. *La fabrication et la vente des sirops et liqueurs de fantaisie étaient désormais interdites.*

Plus tard, cette « Union » obtenait encore le vote de la loi du 21 juillet 1931 qui autorisait la *vente dans les débits à petite licence*, des liqueurs de cassis, de framboise, de fraises ou de cerises. Cette mesure permettait donc de mieux diffuser ces liqueurs saines dans un nombre beaucoup plus considérable de débits.

Une autre loi, du 22 juillet 1932, a finalement interdit la vente de tous les sirops et liqueurs de fantaisie, qu'il s'agisse de cassis, de framboise ou de fraise... C'était encore un bon atout profitable aux producteurs.

Mais à l'usage, la loi du 4 mars 1928 se montrait incomplète ; quelques fabricants et cafetiers préparaient des « petits cassis » dans lesquels il entrait peu de fruits et peu d'alcool. L' « Union » s'efforça de demander une adjonction à cette loi et c'est aujourd'hui chose faite : les vendeurs malhonnêtes sont contraints de ne vendre que de la « liqueur de cassis », titrant au minimum 15° d'alcool.

A titre documentaire, voici le complément dont a été l'objet le paragraphe 8 de l'article 2 du décret du 28 juillet 1908, modifié par le décret du 16 septembre 1925.

« La dénomination « liqueur de cassis » ou « cassis » est réservée à la liqueur obtenue par addition de sucre ou de glucose au produit de la macération de baies de cassis dans l'eau-de-vie. La teneur alcoolique de cette liqueur doit être de 15° au minimum. Est tolérée l'addition — aux baies de cassis mises en macération —, soit de framboises, soit de groseilles, pourvu qu'elle ne dépasse pas pour 1.000 kilog. de baies de cassis, 2 kilog. de bourgeons ou 50 kilog. de framboises et de groseilles ».

Ces mesures prises successivement en haut lieu, grâce à l'intervention énergique des intéressés d'une seule région, ont nécessité une réelle habileté, car enfin, les producteurs de cassis ne constituent en somme qu'un petit groupement, si on compare leur nombre à celui des vignerons ou des producteurs de blé. Bien entendu, la lutte a été chaude et d'assez longue durée. C'était, en effet, l'éternelle histoire du pot de terre contre le pot de fer ; les producteurs fédérés représentaient celui-là, tandis que le puissant « Syndicat national des vins et spiritueux » représentait celui-ci. Pour une fois, cependant, le pot de terre a triomphé du pot de fer.

**Contre la fraude.** — Les lois et règlements n'auraient pas suffi pour contraindre les industriels et débitants malhonnêtes à user largement du fruit parfumé dont la vente dédommage avec peine les efforts considérables des producteurs ; la crainte du gendarme est certainement plus efficace. Ici encore l' « Union des Syndicats de producteurs » et le commerce honnête des liqueurs, représenté par le « Syndicat des liquoristes de Dijon », ont pris l'heureuse initiative de lutter contre la fraude. L'Union n'a pas hésité à rétribuer un contrôleur du Service des fraudes désigné officiellement et qui, dans toute la France, circule pour prélever des échantillons des différents produits vendus sous le nom de cassis, liqueur de cassis, crèmes de cassis, sirop de cassis. Déjà de nombreuses contraventions ont été relevées par cet agent et l'Union des producteurs se porte partie civile dans les procès engagés.

**Résultats tangibles.** — Cet ensemble de manœuvres et de réglementations poursuivis avec un plan méthodique bien arrêté, avaient pour but unique de favoriser la vente des fruits en poussant à leur consommation industrielle. Le but a été nettement acquis. Depuis la promulgation de la loi du 4 mars 1928, la distillerie honnête s'est vue contrainte d'utiliser une proportion nettement supérieure de baies de cassis pour une quantité donnée d'alcool ; les débitants malhonnêtes — car il en existe — se sentant traqués par un contrôleur, ont moins de tendance à ajouter du vin ou d'autres produits de faible valeur aux liqueurs de choix qu'ils servent aux consommateurs.

La distillerie dijonnaise, par exemple, dont les besoins en fruits étaient de 750 tonnes en 1927, dût acheter en 1928 (première année de l'application de la loi) environ 1.000 tonnes ; en 1929, 1.200 tonnes ; depuis 1930, 1.500 tonnes. La progression fut vraisemblablement la même dans les autres régions où existent des établissements de liquoristerie.

Ce ne fut pas là un mince résultat, et cependant les producteurs ne semblent pas se rendre compte de son importance. Sans l'existence des 50 syndicats de Côte-d'Or réunis sous un même drapeau, sans le tour de force réalisé par leur Président et le Président des Syndicats des liquoristes dijonnais, le trop plein de la récolte annuelle du Cassis en Côte-d'Or, serait nettement plus important qu'il ne l'est ; les besoins du marché seraient réduits, à Dijon comme partout ailleurs, et l'arrachage des plantations se justifierait bien davantage.

**La publicité.** — L'Union des syndicats de producteurs de cassis de la Côte-d'Or, vend chaque année, deux mois au moins avant l'époque de la cueillette, la récolte pendante de chaque syndicat. A la suite d'un gros efforts de publicité, tant en France qu'à l'étranger, l'Union est parvenue à faire connaître un peu partout les cassis de Côte-d'Or et, mieux encore, à attirer en plus grand nombre qu'auparavant, à Dijon, les acheteurs éventuels des fruits qu'elle met en adjudication à une date déterminée.

Si la dite adjudication ne se traduit pas forcément par des ventes immédiates, elle met ce jour-là en contact les acheteurs et les vendeurs. De

leurs conversations amiables, il résulte toujours un certain nombre de transactions qui permettent de constituer en quelque sorte le cours de l'année pour le cassis. Il arrive bien parfois que ce cours monte un peu ou qu'il fléchit par la suite ; mais n'empêche qu'il sert de base aux industriels, aux courtiers et même aux syndicats qui n'ont pu vendre au début.

**Variétés cultivées en France.** — C'est à beaucoup près, le *Cassis commun sélectionné* dit « Cassis de Bourgogne » qui est le plus répandu ; il est à la fois très rustique, bien fertile et son fruit est particulièrement parfumé. Le *Cassis de Naples* ou « Royal de Naples » donne des baies un peu plus volumineuses, mais moins nombreuses dans chaque grappe ; en fin de compte, le rendement moyen d'un pied diffère très peu de celui du C. commun, mais le parfum est parfois légèrement plus atténué. Les *C. Merveille de la Gironde* et *Lee's prolific*, à la fois fertiles et à grappes d'un beau volume, n'ont pu concurrencer le C. de Bourgogne, quant au parfum qu'en attendent les distillateurs. Le *Boskoop-Giant* procure à coup sûr de très belles baies, mais à saveur insuffisante. Quant aux variétés : *Champion*, *Baldwin*, *Goliath*, *Prince of Walles*, *Bang-Up*, *Coronation*, etc., qu'avec difficulté nous nous étions procuré, elles nous ont laissé l'impression de variétés d'amateurs.

Les liquoristes s'attachent uniquement, avec raison d'ailleurs, à la qualité du fruit qui, pour leur industrie, a besoin d'être aussi parfumé que possible en même temps que sucré. Ceux qui proviennent des coteaux connus pour leurs vins généreux, où le sol perméable et chaud est à la fois un peu calcaire et riche en fer et en acide phosphorique, ceux-là sont particulièrement estimés. Leur prix dépasse d'ailleurs couramment de 10 francs par cent kilogs celui des cassis de plaine et à plus forte raison ceux des terres sablonneuses.

**Conclusion.** — L'heure n'est pas aux essais ni aux cultures fantaisistes. Ceux qui, actuellement, possèdent des parcelles de terre complantées en cassis doivent les conserver si les arbustes sont en bonne santé ; ils gagneront dans bien des cas à les détruire s'ils périclitent sérieusement. Pour être lucrative toute plantation doit être parfaitement entretenue et fumée ; en d'autres termes, elle nécessite un gros effort et des frais assez importants. Si par suite de la présence d'un parasite quelconque (sésie, dépérissement), la charpente de tous les pieds se trouve nettement amoindrie, on conçoit aisément que la récolte elle-même n'est plus suffisante ; cet effort et ces frais ne peuvent plus trouver leur contre-partie ; le cultivateur travaille à perte. Mieux vaut donc abandonner en ce cas les parcelles sans avenir.

Tous les efforts doivent tendre à produire abondamment et sans trop de frais. On y parviendra en substituant les labours superficiels au travail à la pioche ; en plantant à cet effet à grand espacement et au besoin « au carré » pour faciliter le passage d'un cheval ou d'un motoculteur dans deux sens perpendiculaires. Enfin, les frais de cueillette toujours très élevés du fait de la rareté de la main-d'œuvre se trouveront réduits chaque

fois que, payées à la journée et bien surveillées, les cueilleuses récolteront non pas des grappillons porteurs de 2 ou 3 grumes, mais d'assez grosses grappes denses, que seuls les pieds sélectionnés, vigoureux et fumés peuvent produire.

Tant que seront fermées les barrières douanières, nous nous garderons bien de recommander aux cultivateurs d'étendre leurs plantations actuelles. Cependant ceux qui sont à peu près certains de trouver aisément le placement de leur récolte, pourront, à la rigueur, chercher à installer une plantation modèle capable de leur procurer présentement un petit bénéfice et, plus tard, espérons-le, un profit plus grand.

J. Vercier.

## LA COULURE DU VIGNOBLE ALGÉRIEN

Le vignoble algérien est atteint cette année-ci par une série d'accidents et de maladies qui vont très sérieusement affecter la production vinicole. Il s'agit en premier lieu de la coulure, en deuxième lieu du mildiou et, d'une manière moins importante, mais sensible tout de même, de l'eudémis et de l'oïdium.

Fig. 1.

La plus grave de ces atteintes est certainement la coulure qui a complètement anéanti la production des clos de clairette, les autres cépages sont plus ou moins atteints, mais j'ai vu des tènements de Cinsault dont certaines souches n'ont pas une seule grappe, d'autres ont *10 à 15 grains par pied*, et dans la moyenne de ces parties atteintes, il paraît y avoir une diminution de production dépassant 50 o o.

Quelques rares pieds d'hybrides ne paraissent pas avoir souffert de cet accident, leur production paraît aussi belle que d'habitude.

Ci-joint trois exemplaires de grappes : l'une (1) dont les fleurs étaient encore encapuchonnées, mais tombaient au moindre contact, l'autre (2) présentant une douzaine de grains formés et semblant viables, le reste ayant disparu, et enfin une troisième (3) avec quatre grains sains et tout le reste millerandé, voué à la destruction.

Devant ces pénibles constatations, on cherche la raison d'un tel état de choses et en faisant un rapprochement entre la description de cette affection faite par le docteur Ravaz (Cours de Montpellier 1918) et les données culturales et météorologiques

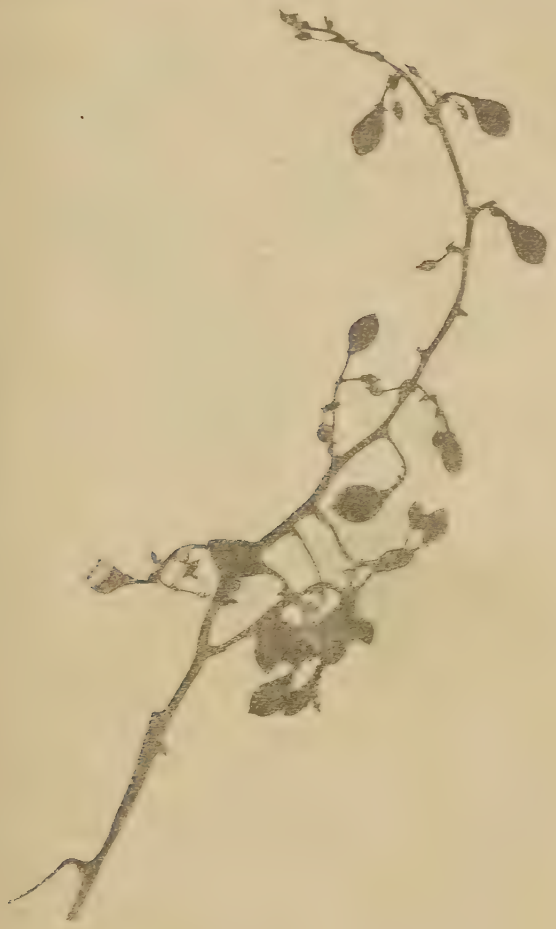


Fig. 2.

météorologiques de l'année, il semblerait que l'on pourrait attribuer cet accident, malheureusement trop généralisé, à une carence alimentaire.

Il faut, en effet, remarquer que nous avons eu un hiver très long et plutôt sec, le sol n'a pas fait de réserves alimentaires, la végétation n'ayant pas été arrêtée par les froids les organes ont poursuivi leur vie. Puis, au printemps, l'hiver est brusquement revenu avec des températures assez basses et des pluies qui ont lavé le sol

emportant le peu d'aliments solubles existants ; de sorte que au moment de la floraison la vigne n'a pas trouvé dans le sol des aliments suffisants pour assurer à la fois la sustentation de ses pousses et celle de ses grappes.

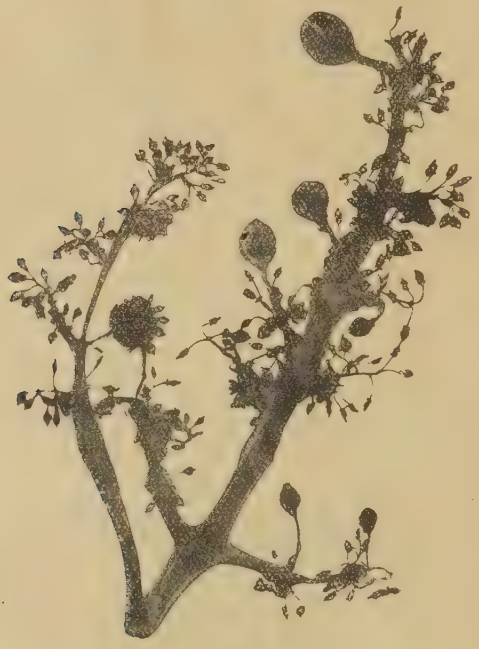


Fig. 3.

Rappelons aussi que du fait des conditions économiques ces vignes qui étaient largement alimentées par des fumures copieuses ont été privées depuis trois ans de cet apport complémentaire d'éléments fertilisants. Il n'en fallait pas plus, à notre avis, pour que cette carence alimentaire jointe aux conditions météoriques défavorables au moment de la floraison provoqua l'accident général que nous constatons.

Ces observations ne valent que pour la région de la Mitidja, mais dans sa généralité ; quant à l'hyothèse formulée, elle est personnelle et parconséquent perfectible à souhait.

Il est sans doute utile d'ajouter que les vignes greffées sur Lot paraissent avoir coulé davantage que celles greffées sur les Berlandieri 420 A et 41 B, or ce dernier cépage est « à premier développement lent », c'est peut-être ce qui lui a permis de sauver sa récolte ?

Les autres maladies sont connues et seule la particulière intensité du mildiou cette année donne quelques soucis. Seule donc la coulure a fait un mal irréparable dont se ressentira fortement la prochaine récolte.

Gaston Chevalier,
Ingénieur agricole.

# RÉPARTITION DU VIN
## DANS LES CAVES COOPÉRATIVES

Je considère comme exacts les calculs de M. Saury publiés dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 24 mai, pour le rendement des vendanges en vin. Le système qu'il propose pour la répartition est-il plus avantageux que celui que j'ai proposé ? Pour des apports variant de 7 à 12 degrés, puisqu'il faut un multiplicateur par dixième de degré, c'est 50 multiplicateurs qu'il faudrait calculer chaque année, avec son système, suivant le degré moyen de la cave. Il faudrait ensuite calculer le 3 o/o des apports pour chaque propriétaire et le déduire de ce chiffre. Le procédé de calcul que j'ai indiqué ne paraît pas plus compliqué.

Mais je suis loin d'être d'accord avec M. Saury pour le reste de son article. Avec son mode de calcul les viticulteurs apportant 12.500 kilogs de raisins se verraient attribuer :

108 Hl, 25 à 10° pour des apports à 11° ;
100 Hl, à 10° pour des apports à 10° ;
91 Hl, 25 à 10° pour des apports à 9°.

Si ces viticulteurs avaient vinifié chez eux, ils auraient obtenu :

98 Hl 42 à 11° ;
ou 100 Hl à 10° ;
ou 101 Hl 62 à 9°.

En faisant les déclarations de récolte d'après les chiffres calculés suivant le système de M. Saury, ceux qui ont fourni des vins à haut degré risquent d'être atteints par le blocage ou la distallation ou d'être classés dans une catégorie supérieure, alors qu'ils auraient pu ne pas être atteints, ou être classés dans une catégorie inférieure en vinifiant chez eux. Pour les petits degrés, c'est le contraire. Il faudrait pourtant éviter que les caves coopératives ne favorisent la production de vins inférieurs !

Et c'est pourquoi j'ai indiqué de faire les déclarations de récolte non d'après le volume du vin attribué (celui-ci doit faire l'objet d'un compte à part), mais d'après le rendement moyen de la vendange en vin. Dans le cas ci-dessus chacun aurait déclaré 100 Hl ; les différences ne sont pas grandes avec la production réelle et cela évite toute discussion sur le rendement vrai.

De même pourquoi prélever le 3 o/o sur le volume attribué (donc sur 108 Hl 25 pour les apports de 11° et seulement sur 91 Hl 25 pour les apports de 9) ? Encore un moyen de favoriser les petits degrés !

De même encore pourquoi faire supporter les frais généraux et les amortissements sur les attributions (ce qui favorise encore les petits degrés) ?

Remarquons bien pour tout ceci que les frais ne sont pas plus grands pour vinifier 100 kilos de vendange à 11 degrés que pour vinifier 100 kilos de vendange à 9 degrés et d'ailleurs il suffirait de moins de logement pour le vin extrait des premières que pour le vin extrait des secondes.

Je pense bien que M. Saury n'a pas prévu ces incidences si préjudiciables aux porteurs de bonne vendange. Si j'ai taché de les éviter dans le système que j'ai proposé de généraliser, c'est que j'ai vu des exemples de coopératives où tout agrandissement a été impossible tant que le premier règlement

qui brimait par trop les hauts degrés, n'a pu être modifié. Ces modifications n'ont d'ailleurs pas été obtenues sans peine, les bénéficiaires de l'ancien règlement ayant fait tout leur possible pour qu'il dure. Ne serait-ce pas plutôt le moment de favoriser les hauts degrés ?

Quant à la part de cave je la juge *indispensable*. Ce n'est pas parce qu'elle est forte que les coopérateurs touchent moins puisque les bénéfices sur la part de cave doivent être ristournés aux coopérateurs. Mais les statuts de toutes les caves coopératives prévoient que les réserves seront prélevées sur les bénéfices. S'il n'y a pas de part de cave il n'y aura pas de bénéfices, donc pas de réserves assurées.

Je sais bien que là où il n'y a pas de part de cave le Conseil d'administration peut prélever un pourcentage suffisant sur les vendanges traitées pour constituer des réserves. Mais si une coopérative prélève 6 francs par 100 kilos de vendange, il sera difficile à la cave voisine d'en prélever 7 : les critiques se feraient entendre bien vite. Et ce serait la course aux réserves nulles. Ceci n'est pas une supposition. Nous avons malheureusement l'exemple de certaines caves assurant le paiement des frais par retenue d'un certain pourcentage qui ont ainsi réduit à peu près à zéro leurs versements au fonds de réserve. Qu'arrive une année à récolte réduite, ou à prix déficitaire et les viticulteurs risquent d'être encore plus fortement gênés, s'il n'y a pas de réserves pour payer les amortissements ou les frais de la coopérative.

La part de cave avec 150 kilos de vendange pour un hectolitre attribué, compte tenu des degrés, est insuffisante en année normale pour laisser des bénéfices. Les réserves que ces bénéfices permettent de constituer mettent les coopérateurs à l'abri des à coups les mauvaises années et l'expérience prouve que ces coopératives durent. Méfions-nous d'un mieux apparent : il est parfois l'ennemi du bien.

J. Mahoux,
Directeur des Services agricole
de l'Hérault,

# LES ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS
## EN AGRICULTURE

Voyons rapidement un certain nombre de cas où leur emploi est urgent :

1° Maladie cryptogamiques type mildiou (c'est-à-dire à mycélium intérieur aux tissus végétaux).

Les traitements sont préventifs, ils consistent à déposer du cuivre (le plus souvent) en réserve sur les surfaces sensibles pour tuer dès sa germination la spore éventuelle. Toute la surface étant vulnérable, toute la surface doit être couverte. Les bouillies en eau simple ne font qu'un mouchetis (à moins même qu'elles ne laissent rien comme dans le cas de la plupart des jeunes feuilles et des fruits pruinés). La spore peut trouver un milieu non toxique où se développer ;

Si l'eau est enrichie d'alcools terpéniques, la bouillie sera épandue en couche continue, et la spore sera toujours en présence de son toxique ;

(1) Voir page 568.

2° Insectes brouteurs (chenilles, charançons de type phyllobin, pyrales, etc...) ;

Ce cas est le même que le précédent :

3° Maladies cryptogamiques du type oïdium (c'est-à-dire à mycélium extérieur aux tissus parasités).

Ils sont tués, corrodés par certains fongicides, mais à condition d'en être mouillés.

4° Insectes suceurs (pucerons, etc.).

Ils sont tués par corrosion ou intoxication cutanée, mais à condition d'être mouillés.

Tous les parasites que vous aurez à combattre et qui entreront dans un de ces cas, ne seront sûrement maîtrisés que si vous aggravez vos bouillies avec les alcools terpéniques sulfonés.

Il reste à considérer des cas plus délicats. Celui, par exemple, des mouches à scies qui déposent leurs œufs dans une fente creusée à même l'hôte. La larve attaque les tissus nourriciers sans entamer la surface. Longtemps on s'est considéré comme impuissant contre de telles pratiques. Nous avons quelques raisons d'espérer, depuis que la médecine vétérinaire a confirmé que la subtilité des bouillies aux alcools terpéniques sulfonés leur permet de s'insinuer dans les espaces les plus stricts.

Nous empruntons ce qui suit à une communication très intéressante de M. le vétérinaire capitaine Baque (*Revue vétérinaire militaire* du 31 déc. 1934).

« Quand on pulvérise une solution sans mouillant sur la robe du cheval, les gouttelettes projetées restent sur l'extrémité des poils ; il est donc nécessaire de frictionner légèrement et de faire une deuxième pulvérisation sur les poils déjà mouillés, si l'on veut que la solution pénètre jusqu'à la base du poil et imprègne les parasites et les œufs.

« Les solutions préparées avec une faible proportion de mouillant 5 pour 1.000) diffusent très rapidement dans les poils, et les poux sont rapidement mouillés ; le toxique est fixé sur les poux et les lentes et son action développée au maximum.

« De ce fait, la quantité de solution à employer est réduite d'un bon tiers ; le prix de revient n'est pas augmenté, par contre l'efficacité de la préparation est beaucoup plus grande.

« Les alcools terpéniques sulfonés méritent donc, vu leurs propriétés, d'être utilisés dans le traitement de la phtiriase du cheval ».

### ÉTUDE EXPÉRIMENTALE DU PRODUIT MOUILLANT

Expérience I. — Sur la *pénétration* du produit sous la peau d'un animal vivant :

*Chien A.* — Après simple tondage, on dépose sans frotter, sur la peau de l'animal, de la 6e à la dernière côte :

sur la première moitié de cette surface, une solution de mouillant colorée au bleu de méthylène,

sur la deuxième moitié : une solution de bleu de méthylène à 1 o/o.

*Première constatation.* — La solution simple de bleu de méthylène, ne mouille pas avant 1 ou 2 minutes.

2e *constatation.* — La solution contenant le produit mouille immédiatement.

*2 heures après* : on prélève un lambeau de peau.

L'épiderme est également coloré par le Produit et la solution témoin.

*24 heures après* : on prélève de nouveaux lambeaux.

Le Produit a coloré l'épiderme et le derme.

La solution simple n'a coloré que l'épiderme.

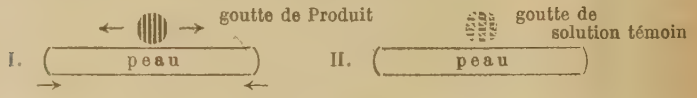
*Chien B.* — Les mêmes expériences avec les deux solutions appliquées cette fois sur les cuisses donnent les mêmes résultats.

Ces expériences font ressortir le pouvoir de pénétration des Alcools Terpéniques Sulfonés.

Expérience II. — On prélève deux lambeaux de peau du thorax sur le chien A : lambeaux de peau de 4 cm² non traités. Puis, sur le lambeau I, on dépose une goutte de produit coloré. Sur le lambeau II, une goutte de solution témoin.

La goutte de Produit diffuse immédiatement sur le lambeau I comme si elle imbibait du papier buvard ; le Produit passe presque instantanément, en mouillant de proche en proche, à la face inférieure du lambeau.

La goutte de Bleu témoin demeure telle quelle.




*Résultats.* — 1° On doit retenir la *diffusibilité*, le pouvoir mouillant extrême du Produit qui gagne de proche en proche, en quelques secondes, la face inférieure du lambeau cutané.

2° Il faut tenir compte du fait que, dans cette expérience, il s'agit d'une imbibition superficielle : le Produit s'étale, mais n'a pas traversé le lambeau de peau dans un aussi court laps de temps.

3° Au point de vue pratique, l'emploi du Produit sera économique, puisqu'il suffit d'une minime quantité de solution pour imbiber un lambeau de plusieurs centimètres carrés. »

Nous avons nous-même obtenu d'excellents résultats contre l'érinose de la vigne avec une solution nicotinée. Certes, l'érinose n'est pas une affection qui vaille ordinairement un traitement, mais l'indication est précieuse et permet de supposer qu'il n'est pas exagéré d'essayer des ovicides aggravés d'Alcools Terpéniques Sulfonés contre les pontes des mouches à scies et même de certains charançons (anthonomes).

Du même auteur citons encore :

« De cette expérimentation et de la connaissance des propriétés des Alcools Terpéniques Sulfonés, il résulte qu'il y aurait un grand intérêt à les utiliser, seuls ou associés à d'autres acaricides dans le traitement des acariases animales.

Non toxiques aux doses normales, ils augmenteront dans de notables proportions l'activité des bains habituellement utilisés pour le traitement de la gale du cheval, du mouton, etc...

Ils pourraient par exemple, être incorporés dans la solution pour bains antigaleux prescrite dans l'instruction de mai 1918, savoir :

| | |
|---|---|
| Crésyl | 25 grms. |
| Polysulfure de potassium | 6 grms. |
| Carbonate de soude | 10 grms. |
| Eau | 1000 grms. |

à la dose de 3 à 5 grms, ou simplement en remplacement du carbonate de soude ».

La « frotte » n'est une opération pénible que par l'énergie qu'y mettent les infirmiers bien décidés à faire pénétrer les pommades soufrées jusqu'aux fonds des tunnels creusés par la gale. Les Alcools Terpéniques Sulforés agiraient avec plus de discrétion et de douceur. Nous en avons obtenu d'excellents résultats par simple bain contre la gale des pattes des poules.

Dès 1933, nous signalions le pouvoir insecticide des Alcools Terpéniques Sulfonés.

Chevalier, dans une note (*Progrès agricole*, N° 27 du 2 juillet 1933), reprenait cette question et précisait un au moins des modes d'action des Alcools Terpéniques en tant qu'insecticides.

En admettant qu'il ne soit pas suffisant pour tous les cas, il s'ajoute néanmoins à celui des toxiques habituels (arsenicaux, alcaloïdes, etc.).

Pour conclure, nous croyons pouvoir dire sans exagération que les mouillants à base d'Alcools Terpéniques Sulfonés constituent le progrès le plus important et le plus sûr qui ait été réalisé dans la préparation des bouillies agricoles depuis leur origine.

A. Desrue,
Ingénieur agronome.

## LES MALADIES DU PÊCHER DANS LE VAR

Bien mauvaise température pour nos pêchers dans le Var : atteints de cloque, de pique bourgeons, et le coryneum n'a pas manqué de se développer sous l'action des premiers coups de soleil du mois de mai. Traitements préventifs.

Beaucoup ont donné des avis sur les pucerons verts et noirs du pêcher, gris et lanigères du pommier ; depuis 35 ans je n'ai jamais vu autant d'ennemis dans nos jardins. Il faut le dire 90 o/o de terriens ignorent encore que la fourmi est la seule coupable (courageuse, intelligente c'est vrai) au mois d'août elle commence à faire un choix dans les premières colonies de sujets reproducteurs pour l'année suivante qu'elle descend sur les racines pour y passer l'hiver; au printemps, aussitôt les premières feuilles bien développées, elle en pique les nervures pour les faire recroqueviller et y déposer les premières femelles, dont elle attend avidement sa nourriture d'été, qui est le miella du puceron. En 1934, j'ai fait une expérience en bâtissant deux cuvettes en ciment armé pour y contenir environ deux litres d'eau, sur le sol autour de deux pieds de pêchers *de 8 ans* pour établir un barrage et empêcher la fourmi d'y monter ses vaches à lait. Cette expérience est parfaite, mais difficile à réaliser pour les grandes quantités : plus d'ennemis sur les arbres.

Une chose en amène une autre : les ingénieurs sont nombreux, mais les ingénieux manquent, ne pourrait-on pas arriver à faire faire par un fabricant de caoutchouc des colliers cuvette pouvant s'adapter à tous les troncs

d'arbres, et pouvant contenir un certain liquide ou matière ne s'altérant pas trop et le puceron serait vaincu. Le pour et le contre dans tout ; la nicotine serait bloquée pour l'Etat, que faire.

Le front populaire dans les jardins, c'est bien la fourmi.

Paul Pajard,
Arboriculteur.

## QUESTIONS DIVERSES

*Sur les déclarations de pertes.*

Passe une gelée, une grêle, un champignon, un insecte. Aussitôt de déclarer : les huit dixièmes de la récolte sont perdus.

Si plusieurs attaques se succèdent, ce qui arrive presque chaque année, la récolte serait perdue pour la totalité.

Supposons que trois fléaux différents n'enlèvent chacun que la moitié des espérances de la floraison.

Cela fait des pertes successives de 50 pour cent, plus $50 \times 50 = 25$ pour cent, reste 25 pour cent.

Le 3e fléau enlève donc $0{,}25 \times 0{,}50 = 12{,}50$ pour cent.

Et il reste un huitième des espérances (d'après les déclarants).

Ce huitième est ordinairement réservé à la consommation familiale.

Il est donc inutile que les acheteurs se dérangent..... et cependant, certains se plaignent de ne pas vendre leur vin.

C'est avec des plaintes exagérées sur les rendements que les agriculteurs ont conduit les gouvernements à importer trop de blé, trop de bétail, trop de produits laitiers, trop de fruits, ce qui a influé sur les cours pendant cinq ans au moins.

Soyons donc raisonnables. Si la gelée a éclairci les cerises et les grappes, les survivantes seront plus grosses, la récolte moins onéreuse, les prix plus élevés. Tout n'est pas perdu. Il y a toujours des compensations naturelles et économiques.

P. L.

## PARTIE OFFICIELLE

**Les quantités autorisées à sortir s'élèvent aux sept dixièmes des vins libres.**

Le *Journal Officiel* publie le décret suivant :

Article 1er. — A dater de la publication du présent décret, les quantités de vins que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées aux sept dixièmes de leurs disponibilités (constituées par la récolte en cours et les stocks restant des récoltes antérieures), laissées libres par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Ces quantités sont calculées d'après les résultats des déclarations de récolte souscrites par chaque exploitant. Elles ne peuvent toutefois être inférieures à 40 % des disponibilités ni à 300 hectolitres.

ARTICLE 2. — Une nouvelle tranche de récolte ne pourra être libérée tant que sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 le cours des vins de consommation courante du type 9 degrés n'aura pas atteint 9 fr. 50 le degré hectolitre pendant deux marchés consécutifs.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**XX^e Foire de Bordeaux 14-29 juin 1936.** — *La quinzaine de la mer.* — La quinzaine de la mer groupera sur les allées d'Orléans, dans un même ensemble de bâtiments, la quinzaine du poisson et les stands de propagande touristique des grands réseaux des chemins de fer français dans lesquels une documentation pratique et artistique sera offerte à toutes les personnes désireuses de visiter le beau pays de France et sa merveilleuse ceinture maritime.

La quinzaine du poisson proprement dite disposera, comme d'usage, d'une salle de démonstrations où des conférences seront faites par l'un des maîtres du « Cordon bleu » de Paris sur l'art d'accommoder le poisson et de tirer ainsi le meilleur parti d'un aliment particulièrement sain, nutritif et savoureux, trop négligé ou mal apprécié parce que bien souvent mal connu.

Ces conférences seront illustrées de projections cinématographiques et complétées par des dégustations de plats de poisson, arrosées de vins de choix; ceci, grâce à l'initiative du Comité départemental des Vins de Bordeaux.

**Exposition nationale fruitière.** — La Fédération des syndicats de producteurs de fruits de l'Ardèche a décidé que l'exposition annuelle des fruits de l'Ardèche aurait lieu cette année à Aubenas.

Le Comité de l'Exposition a choisi comme emplacement la Place de l'Airette. L'enceinte sera ouverte au public du vendredi 17 juillet au dimanche 19.

Tous renseignements peuvent être fournis dès maintenant aux Maisons qui désirent exposer soit dans la section agricole (matériel et produit), soit dans la section commerciale, par le Commissariat Général de l'Exposition, à Aubenas (Ardèche).

Nul doute que le succès de cette manifestation ne dépasse encore celui obtenu en octobre dernier par l'exposition qui a accompagné le Congrès méditerranéen du châtaignier.

## BIBLIOGRAPHIE

**Les cahiers du Semeur** rédigés par M. Simonot, professeur d'agriculture à Lons-le-Saunier, auteur de plusieurs ouvrages d'économie rurale. — Prix du fascicule : 1 fr. 75; franco 2 fr. A l'imprimerie du *Courrier de l'Ain*, à Bourg ou 19, rue de la Paix, à Lons-le-Saunier (Jura).

Ces cahiers se proposent de faire à intervalles réguliers « une synthèse d'économie et de législation rurale ». Comme le déclarent leur couverture, il ne s'agit plus désormais de produire au hasard : nous entrons dans l'ère de l'économie organisée. Or les lois, décrets, arrêtés, concernant l'agriculture, sont nombreux, complexes, épars dans de nombreux textes. *Les*

*Cahiers du Semeur* en font une synthèse facile à consulter et une analyse les rendant accessibles à tous. Un tel document manquait absolument à notre littérature agricole et rendra d'incontestables services.

Le premier fascicule réunit et analyse les décrets-lois de 1935 : Assurances sociales, blé, bouilleurs de cru, Coopératives agricoles, Crédit agricole, remembrement, marché du lait, viticulture, etc...

---

La Société anonyme des caves et producteurs réunis de Roquefort, publie : **Lettres de Noblesse**, où sont établies les qualités du Roquefort, et indiqués les vins de haute qualité qui doivent l'accompagner. — Préface par le docteur E. de Pomiane, texte de Curnonsky, Croquis et lithographies d'Edy Legrand. — Les Editions nationales, 10, rue Mayet, Paris, 1935.

---

**Annuaire avicole et du petit élevage**, France, Belgique, Suisse, Afrique du Nord. — Aviculture, cuniculiculture, colombophilie, apiculture, cynophilie, chats, chèvres. — Fondateur : W. Chenevard, expert agricole ; administrateur : Charles Maillet, 5, avenue de Paris, Tunis. — Publié sous les auspices de cent cinquante Sociétés d'aviculture, cuniculiculture et colombophilie. — Un volume in-12 raisin (125 m/m × 205 m/m) de 340 pages en petits caractères. Prix en souscription : 15 francs ; après la parution du volume : 20 francs.

A titre de spécimen, un exemplaire des anciennes éditions est adressé contre la somme de 10 francs.

## BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — On estime qu'une bonne partie des deux tranches libérées est entre les mains du commerce. Pour le moment, il n'en est résulté aucune variation marquée dans la cote. Les retiraisons sont actives. Mais les graves dommages causés par le mildiou dans les vignobles méridionaux amèneront sous peu une nouvelle hausse.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros restent sans grande animation, sur place, car le commerce est perplexe par ce qu'il entend dire de la situation du vignoble et il se demande si le mouvement des prix va encore se poursuivre longtemps au même rythme. Mais, comme il doit avoir des provisions pour quelque temps, soit en magasin, soit en marchandises à livrer sur les tranches à libérer, cela lui permet de voir venir.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle*

| Vins rouges | Cours en 1935 | Cours du 8 juin 1936 | Cours du 15 juin 1936 |
|---|---|---|---|
| Vins rouges 8° à 10°. | | 8,75 à 9 fr. 25 | 8,75 à 9 fr. 25 |
| Vins rouges 9°..... | | 9 fr. 00 | 9 fr. 00 |
| Costières supérieur. | 5,00 à 5 fr. 25 | | |
| Costières 10° à 12°.. | suivant qualité | 9,00 à 9 fr. 75 | 9,00 à 9 fr. 75 |
| Blanc de blanc..... | | 8,50 à 8 fr. 75 | 8,50 à 8 fr. 75 |
| Clairette..... | | 8,75 à 9 fr. 00 | 8,75 à 9 fr. 00 |
| Rosé paillet gris.... | | 8,50 à 9 fr. 00 | 8,50 à 9 fr. 00 |
| Blanc..... | | | |

La Commission fait suivre ce communiqué de la note suivante :

« La Commission n'a pas cru devoir changer la précédente mercuriale, nonobstant un volume d'affaires plus important. La floraison s'effectue dans de bonnes conditions et les craintes de mildiou disparaissent ». Mais dans

tous les environs de Nîmes et ailleurs, il y a une très forte invasion de mildiou, des vignes sont déjà grillées et également aux environ de Nîmes, il y a une très forte coulure La Commission n'a donc rien vu ?].

**Hérault. — Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

| Vins rouges | Cours en 1935 | Cours du 9 juin 1936 | Cours du 16 juin 1936 |
|---|---|---|---|
| 8°5 à 11° | 5,00 à 5 fr. 25 | 8,75 à 9 fr. | 8,75 à 9 fr. 25 |
| 9° prix moyen | | 9 fr. 50 | 9 fr. 00 |
| 9° à 11° | | pas d'affaires | 9 à 9 fr. 50 |
| Blancs de blancs | | | |
| 12° à 14° | | | |
| 12° à 14° | | | |

**Sète.** — *Chambre de Commerce* — Marché du 10 juin 1936.

Vins de pays: rouge 1935, 8,75 à 9 fr. 50 le degré; rosé, 8,50 à 9 fr. 00 ; blanc, 8,75 à 9 fr. 50.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 10,75 à 11 fr. 25, l'hecto nu, quai Sète.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

| | Cours 1935 | 5 juin 1936 | 12 juin 1936 |
|---|---|---|---|
| Rouges | 5,00 à 5 fr. 50 | libre 8,50 à 9 fr. 50 | libre 8,75 à 9 fr. 50 |
| Rosés | | 8 à 8 fr. 25 | pas d'affaires |
| Blancs | 5,00 à 5 fr. 50 | 8,50 à 9 fr. 00 | 8,75 à 9 fr. 00 |

— Marché ferme confirmant la cote de 9 fr. 25 pour les 9°.

Signalons parmi les affaires traitées :

Près Pouzolles, 1.000 hl. 9°5, 87 fr. ; près Portiragnes, 1.000 hl. 9°2, 81 fr. ; près Villeneuve, 850 hl. 9°3, 81 fr. ; près Portiragnes, 850 hl. 9°3, 84 francs ; près Béziers, 1.500 hl. 9°4, 85 fr. ; près Nissan, 3.000 hl. 10°6, 100 fr. ; près Florensac, 1.100 hl. 8°7, 80 fr. ; près Quarante, 200 hl. 9°5, 95 fr. ; près Cruzy, 1.000 hl. 9°6, 86 francs.

**Olonzac.** — Récolte 1935, 9,00 à 9 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

**Saint-Chinian.** — Cote du 14 juin 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 8,50 à 9 fr. 50 ; le degré.

**Carcassonne.** — Cote officielle du 13 juin 1936. — 8°5 à 9°, 8,75 à 9 fr. 25 ; de 9° à 12°, de 9 fr. 25 à 9 fr. 50 ; moyenne des 9°, 9 fr. 00 le degré.

**Narbonne.** — Marché animé. Il faut payer les vins ordinaires de 9 à 9 fr. 50, suivant les délais de retiraison.

Citons parmi les affaires enregistrées :

200 hl. 8°8, 80 fr. ; 200 hl. 9°2, 82 fr. ; 300 hl. 10°, 90 fr. ; 400 hl. 9°5, 83 fr. ; 500 hl. 9°5, 85 fr. ; 700 hl. 10°3, 95 francs.

**Lézignan.** — Minervois et Corbières, 8,75 à 9 fr. 50 le degré.

*Ventes des coopératives.* — Coopératives de Puichéric, 2.000 hl., 9°5, 88 fr. ; logé 15 août ; Bize, 2 W. R. 10°5, 100 fr. ; Ferrals-des-Corbières, 10°6, 100 fr. ; paiement huitaine ; St-Laurent, 10°5, 95 fr. ; Thézan, 10°3, 95 fr. ; Villesèque, 10°3, 92 fr. ; Durban, 10°4, 95 fr. ; St-Jean-de-Barrou, 10°4, 100 fr. ; Fraisse, 10°4, 100 fr. ; St-Marcel, 9°2, 83 fr. 50 ; L'Abri, à Lézignan, 10°5, 9 75, le deg.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| | Cours en 1935 | Cours du 6 juin 1936 | Cours du 13 juin 1936 |
|---|---|---|---|
| 8°5 à 11°... ..... | 5,00 à 5,25 | 8,50 à 9 fr. | 8,50 à 9 fr. |
| 13°..... | | 9.00 à 9 fr. 50 | 9,0 à 9 fr. 50 |
| 11° à 12°..... | 4,75 à 5,00 | moy. 9° 7 fr. 75 | moy. 9°, 9 fr. 00 |
| 12° à 13..... | | | |

**Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : La fermeté se maintient. On nous signale les ventes suivantes: Cave coopérative de Trouillas : 800 hectos, 10°5 à 11° à 9 fr. 50 le degré ; Cave coopérative de Pollestres : 2.000 hectos, 10°6, à 8 fr. 50 le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — A Marseille, vins de la région rouges, blancs et rosés 8°5 à 11°, 9 fr. ; vins d'Algérie, rouges rosés et blancs 11° à 12°, 10,25 à 10 fr. 75 le degré.

VAR. — **Brignoles.** — Vins de 9 à 10°, 9 fr. 50 à 10 fr. le degré ; vins de 10° et au-dessus, même cotation.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Cotation du 1er au 8 juin : vin rouge, 8° et au-dessus, 8 fr. 50 le degré ; 9° et au-dessus, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré ; 10° et au-dessus 9 fr. le degré pour vins loyaux et marchands, suivant qualité et situation des caves. Tendance ferme. Vin blanc, pas d'affaires.

BORDELAIS. — Les apparences de la future récolte sont très irrégulières. Celle-ci sera très en dessous de la moyenne.

Les ventes du vin se poursuivent activement avec tendance à la hausse. Les vins de 1934 sont maintenant assez rares, et on les traite entre 1000 et 1500 le tonneau non logé, pris à la propriété suivant les crus.

Les vins de 1935 s'améliorent et seront caractérisés par une grande souplesse alliée à la finesse.

ANJOU. — Affaires complètement arrêtées. On a signalé quelques attaques de mildiou dans les plaines.

D'autres dégâts ont été causés par les gelées qui ont sévi dans les premiers jours du mois.

En Indre-et-Loire, les bois même sont endommagés. En Loir-et-Cher, même désastre. Les bords du Loir, un peu épargnés par les précédentes gelées, ont beaucoup souffert des dernières. A Villiers-sur-Loir, on estime que la moitié de la récolte escomptée après le 19 avril est perdue. Entre la Loire et la Sologne, l'extrémité des bourgeons est complètement roussie.

ALGÉRIE. — Le mildiou cause des dégâts très importants. Devant cette situation la propriété demande des prix plus élevés atteignant 10 fr. le degré toutes tranches et sur souches.

**Alger.** — Vins libres extra rouges, 10,25 ; blancs taché blanc, 9 fr. 50 ; rouge extra 1er choix, 9,50 à 10 fr. ; 2e choix, 9,50 ; 3e choix, 9 fr. 25 ; achats sur souches propriété, 9,25 ; ordinaire, 6,75 à 7 fr. 75 ; bloqués (propriété), 3 fr. 50.

**Oran** — Rouge vieux et nouveau le degré 9 fr. ; courant (bloqués) le degré 7,50 à 7 fr 75 ; rouge à venir le degré 9,00 à 10 fr. 00.

ALCOOLS

**Béziers.** — Eau-de-vie de marc, 52°, 215 fr. ; alcool de vin, suivant qualité, 390 à 460 fr. base 60 degrés. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

**Narbonne.** — Eau-de-vie de marc au-dessous de 70 degrés, 410 fr. les 100 degrés, l'hecto nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

TARTRES

Marché de Béziers du 12 juin 1936.

| | |
|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 1,95 à 2 fr. 05 le deg. casser. |
| Lies sèches acide tartrique..... | |
| — — 20 à 22 o/o — | pas de stock |
| — — au-dessus 50 o/o..... | |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique ..... | |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ. Tendance toujours stationnaire.

FRUITS

**Aiguillon.** — A notre marché aux fruits, il a été porté 2.250 kilos de bigarreaux rouges, vendus de 180 à 210 fr. les 50 kilos, poids net. Vente très rapide. Nombreux acheteurs et belles marchandises.

**Paris.** — *Halles Centrales* : Bigarreaux du Midi, 450 fr. ; de Paris et Vernon, 650 fr. ; Cerises du Midi, en corbeille, 600 fr. ; du Midi, 250 fr. ; de Paris et de l'Yonne, 550 fr. ; Fraises de Carpentras 250 fr. ; de Montauban, 280 fr. ; du Lot, 400 fr. ; de Bretagne, 350 fr. ; Saumur, 300 fr. ; de Paris, 400 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

**Toulouse.** — Sainfoin 1re coupe (50 kilos 11 à 12 ; sainfoin 2e coupe (50 k.) 9 à 10 ; foin (50 kilos), 8 à 9 ; paille (50 kilos), 8 à 9.

**Castelnaudary.** — Fourrages pressés : foin 20 fr. ; luzerne, 22 fr. ; paille de blé, 13 fr. ; d'avoine, 12 fr.

**Carcassonne.** — Fourrages pressés, les 100 kilos : luzerne première coupe, nouvelle, 20 fr. ; deuxième coupe, vieille, 23 fr. ; foin, 18 fr. ; esparcette, 18 fr. ; paille de blé, 13 fr. ; paille d'avoine, 12 fr. Marchandise pressée à faible densité, prise à la propriété.

GRAINES FOURRAGÈRES

**Villefranche-Lauragais.** — Sainfoin, de 3 fr. 25 à 3 fr. 50 ; trèfle, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 ; esparcette, de 2 fr. 75 à 3 fr., le tout le kilo.

**Molière.** — Trèfle violet, 6 fr. 50 ; luzerne, 6 fr. le kilo.

CÉRÉALES

**Toulouse.** — Bladette, blés fins sup. (80 kilos), 76 fr. ; avoine (50 kilos), 40 fr. ; maïs (75 kilos), » ».

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 7 au samedi 13 juin 1936

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1936 | | 1935 | | 1936 | 1935 | 1936 | | 1935 | | 1936 | 1935 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Angers** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche. | 15.0 | 5.8 | 19.5 | 12.0 | » | trac. | 15.6 | 7.2 | 19.6 | 11.6 | 0.4 | 1.1 |
| Lundi..... | 17.2 | 5.2 | 17.2 | 9.0 | « | trac. | 15.2 | 3.4 | 17.0 | 12.8 | » | 6.1 |
| Mardi..... | 16.2 | 7.2 | 18.2 | 10.4 | » | 16.4 | 16.9 | 3.9 | 21.0 | 8.0 | » | 0.9 |
| Mercredi... | 17.2 | 7.0 | 15.2 | 10.8 | 0.3 | 2.4 | 16.8 | 7.4 | 18.2 | 11.0 | trac. | 2.6 |
| Jeudi..... | 16.0 | 6.4 | 17.4 | 9.8 | 0.3 | « | 14.6 | 8.2 | 17.2 | 11.2 | trac. | 1.0 |
| Vendredi... | 13.8 | 5.8 | 19.8 | 12.0 | « | « | 9.2 | 8.4 | 25.6 | 10.2 | 7.0 | » |
| Samedi..... | 20.4 | 9.0 | 20.4 | 12.6 | 3.2 | » | 19.0 | 8.2 | 20.0 | 14.9 | 0.7 | » |
| Total ... | | | | | 117.1 | 119.2 | | | | | 78.2 | 142.0 |
| | **Angoulême** | | | | | | **Dijon** | | | | | |
| Dimanche... | 16.1 | 9.7 | 21.7 | 10.0 | 0.2 | 0.2 | 17.9 | 9.0 | 21.0 | 12.1 | 0.1 | trac. |
| Lundi..... | 17.1 | 3.8 | 19.3 | 10.6 | « | 2.8 | 17.0 | 4.4 | 19.4 | 12.0 | 0.2 | 9.4 |
| Mardi..... | 16.0 | 2.5 | 20.4 | 8.6 | « | 1.0 | 19.0 | 0.0 | 19.4 | 7.4 | » | 7.2 |
| Mercredi.... | 14.2 | 6.7 | 18.2 | 9.5 | 0.1 | 2.8 | 18.6 | 10.0 | 20.6 | 10.8 | 11.3 | 1.1 |
| Jeudi..... | 15.2 | 6.3 | 21.2 | 10.2 | » | « | 12.7 | 8.1 | 21.0 | 9.8 | 17.0 | » |
| Vendredi... | 16.2 | 4.1 | 25.4 | 12.7 | 0.7 | « | 13.0 | 8.0 | 26.1 | 8.0 | « | » |
| Samedi..... | 21.5 | 9.7 | 23.3 | 14.1 | 4.4 | » | » | » | 26.1 | 13.6 | » | » |
| Total... | | | | | 171.6 | 154.8 | | | | | 98.6 | 183.1 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche.. | 15.4 | 9.4 | 21.2 | 7.0 | 1.3 | 3.1 | 16.9 | 10.1 | 24.1 | 12.5 | 1.2 | « |
| Lundi..... | « | » | 19.7 | 12.2 | 1.1 | 8.8 | 17.6 | 6.6 | 19.4 | 12.0 | » | 10.0 |
| Mardi..... | 17.4 | 4.8 | 22.0 | 7.8 | » | 8.0 | 20.1 | 3.2 | 19.4 | 7.4 | » | 8.5 |
| Mercredi.... | 10.8 | 9.3 | 19.0 | 11.5 | 19.0 | 0.5 | 12.8 | 11.6 | 20.6 | 10.8 | 4.9 | 19.4 |
| Jeudi..... | 13.2 | 7.0 | 19.6 | 10.2 | 6.5 | « | 11.9 | 7.6 | 21.0 | 9.8 | 27.3 | » |
| Vendredi... | 14.0 | 7.3 | 27.4 | 9.0 | » | « | 14.7 | 7.9 | 21.6 | 8.0 | 1.6 | » |
| Samedi..... | 17.0 | 8.1 | 26.6 | 9.8 | 0.4 | » | 11.5 | 8.6 | 28.8 | 10.7 | 2.4 | » |
| Total.... | | | | | 257.9 | 157.4 | | | | | 220.8 | 189.2 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche.. | 16.6 | 9.4 | 22.7 | 11.6 | 0.1 | trac. | 21.0 | 11.8 | 23.4 | 12.0 | 3.2 | » |
| Lundi..... | 17.0 | 5.2 | 19.9 | 8.8 | « | 1.1 | 19.2 | 11.6 | 22.0 | 15.4 | » | trac. |
| Mardi..... | 15.1 | 2.9 | 22.3 | 10.8 | » | 0.2 | 20.3 | 8.6 | 24.3 | 12.7 | « | » |
| Mercredi... | 15.0 | 7.8 | 19.2 | 9.4 | 2.0 | 2.0 | 19.6 | 13.8 | 23.3 | 12.4 | 0.1 | » |
| Jeudi..... | 15.0 | 7.2 | 24.1 | 8.8 | 5.8 | « | 18.0 | 9.9 | 23.8 | 13.4 | 8.5 | » |
| Vendredi.. | 15.2 | 5.4 | 27.8 | 13.9 | 2.3 | » | 18.9 | 10.2 | 23.0 | 9.8 | « | « |
| Samedi..... | 18.8 | 9.8 | 21.7 | 9.7 | 2.7 | « | 17.8 | 11.6 | 26.4 | 10.0 | 0.2 | » |
| Total.... | | | | | 134.3 | 130.2 | | | | | 244.6 | 186.5 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Cuers** | | | | | |
| Dimanche.. | 16.0 | 10.2 | 24.5 | 11.8 | 1.3 | 0.8 | » | » | 23.7 | 9.3 | « | » |
| Lundi..... | 17.4 | 6.2 | 20.5 | 12.3 | « | 6.5 | » | « | 20.4 | 14.0 | » | 1.2 |
| Mardi..... | 20.5 | 9.0 | 22.9 | 12.3 | « | 0.1 | » | » | 21.6 | 12.2 | « | » |
| Mercredi... | 11.2 | 9.6 | 22.0 | 12.9 | 42.1 | « | « | « | 23.0 | 10.6 | » | » |
| Jeudi..... | 13.7 | 6.8 | 22.6 | 9.0 | 0.4 | « | « | » | 25.6 | 17.5 | « | « |
| Vendredi.. | 15.4 | 5.9 | 25.3 | 11.7 | » | « | » | » | 24.2 | 8.3 | » | » |
| Samedi..... | 13.1 | 8.6 | 28.1 | 12.2 | » | « | » | « | 27.4 | 8.1 | » | » |
| Total.... | | | | | 238.0 | 162.2 | | | | | « | 57.6 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 20.3 | 12.8 | 23.0 | 16.2 | » | 0.2 | 23.7 | 13.0 | 26.0 | 12.9 | » | « |
| Lundi..... | 19.5 | 11.6 | 22.8 | 14.5 | » | » | 24.0 | 12.7 | 26.0 | 11.9 | « | trac. |
| Mardi..... | 20.7 | 10.0 | 26.5 | 15.0 | » | « | 26.8 | 15.5 | 24.0 | 18.1 | « | « |
| Mercredi .. | 15.2 | 13.5 | 26.5 | 14.9 | « | « | 26.9 | 15.2 | 23.4 | 10.9 | » | « |
| Jeudi..... | 18.9 | 9.8 | 23.6 | 13.7 | « | « | 26.9 | 13.4 | 24.0 | 9.5 | « | » |
| Vendredi... | 19.3 | 9.8 | 23.2 | 12.0 | « | » | 25.0 | 13.5 | 24.1 | 16.9 | « | trac. |
| Samedi..... | 18.7 | 11.0 | 24.4 | 13.8 | » | « | 22.8 | 15.5 | 24.0 | 17.0 | » | » |
| Total.... | | | | | 242.9 | 146.4 | | | | | 259.6 | 201.7 |

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

**Viticulteurs !... pour faire des**

# VINS SUPÉRIEURS

*traitez vos* ***vendanges***
*ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*

**avec le Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

*et les*

**Radio-Levures DE GRANDS CRUS**

**de l'Institut La Claire**

**ensemble.**

*C'est la* ***MÉTHODE DE VINIFICATION*** *simple et parfaite... inégalée.*

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

## L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

## Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

**ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES**

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

# COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

**Renforce les bouillies cupriques, triple leur action en les rendant ADHÉRENTES**

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières & Rue Mirepoix -:- TOULOUSE

- Construction d'Outillage Agricole

ETABLISSEMENTS **AUBERT**

MAISON FONDÉE EN 1888

Marque brevetée **14, Rue Toiras, MONTPELLIER**

**Spécialités de la Maison** : Charrue vigneronne, Charrue déchausseuse
Araire dental à carrelet, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traineau,
Chariot à fumier, Charrue à défoncer, Bisoc-mousse, Bisoc-araire, Trisoc

Depuis déjà trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

# le SOUFRE CARAT LIQUIDE

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le Mildiou.
et du SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT contre l'Oïdium.

Le **SOUFRE CARAT** s'ajoute à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de baton pour mélanger et c'est tout.

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR. 24, rue St-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur.
Agents-Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude).
C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles. —»«— Notices et tarifs franco.

CHC

# POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODEVE (Hérault)

# La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des récoltes

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

MINISTÈRES FINANCES ET AGRICULTURE

# ADJUDICATION

## AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

**Le Lundi 29 juin 1936 à 14 h. 30**

A LA PRÉFECTURE DE LA GIRONDE

**de l'Affermage pour 9, 15 ou 18 ans**

DU

# DOMAINE de la TOUR BLANCHE

1er GRAND CRU DE SAUTERNES A BOMMES (GIRONDE)

*Consultation du cahier des charges au Bureau des Domaines de Bordeaux, 8, Place du Champ de Mars.*

**Envoi contre mandat de 5 fr. 50**

VITICULTEURS !

VOICI LE

**VERDET PUR L.F.**

A 31,5 o/o DE CUIVRE

FABRIQUÉ PAR LES

**Etablis LAMBIOTTE Frères**

à PRÉMERY (Nièvre)

POUR LUTTER CONTRE LE MILDIOU
S'EMPLOIE SEUL EN SOLUTION
LIMPIDE OU EN POUDRAGE
EN MÉLANGE AVEC LE SOUFRE
NE BRULE JAMAIS !
RÉSULTATS INCOMPARABLES

VITICULTEURS, ARBORICULTEURS,
AGRICULTEURS,

Employez les Alcools
terpéniques sulfonés
super concentrés

(*marques déposées*)

Mouillent
le
Soufre

Français
100 o/o

**Héliosol** (liquide) — Ne mousse pas

**Héliofix** (poudre) — Ne mousse pas

Qui
augmentent
l'efficacité
de
toutes les
Bouillies agricoles
en les rendant
MOUILLANTES
ADHÉRENTES
INSECTICIDES
INSECTIFUGES

Les Dérivés Résiniques
& Terpéniques S.A
à DAX (Landes)

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

**le Tourteau d'Arachides déshuilés**

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX
9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

**COMBINÉS BARRAL**

pour la conservation parfaite
des œufs
PENDANT UN AN

*Prix* : 11 fr. *pour* 500 œufs

*Notice gratis sur demande*

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, PARIS-14e

**TRAITEMENT des VINS**
Limpidité, Tenue assurée
Plus de Casse ni Piqûre
*Antiferments — Clarifiants — Tanins*
*Bisulfites — Albumines — Noir animal*
Prix et Notices sur demande.

**TRAITEMENT des VENDANGES**
Traiter au Nutrosulfite pour avoir des Vins sains bon degré et finesse. (*Notice sur demande*)
Levures (*Notice gratis*)
Faites des Vins Blancs *moëlleux et liquoreux* en suivant notre méthode. (*Notice sur demande*).
Fuxol pour dérougir, désinfecter et encoller fûts et cuves

Etabts R. FAGE FABRICANT 17, rue Camille Godard Bordeaux
Adr. télégr.: Macol. — Téléph.: 18-22. — Inter.: 125

## Raffineries de Soufre Réunies

*Siège social :* **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

## Marques : A. BOUDE & Fils, L. VÉZIAN, Barthélemy CROS

Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ARZEW, GUE DE CONSTANTINE, BENI-MERED (Algérie)

**Fleur de Soufre Sublimé.**
**Fleur de Soufre Sublimé extra-légère.**
**Soufre trituré,** passant entièrement à la maille 100 soie francaise.
**Soufre mouillable perfect,** procédé R.R.S., 99 o/o de pureté, pour délayer dans l'eau et dans la bouillie cuprique, à base de Fleur extra-légère ou à base de Soufre trituré ventilé extra fin.
**Fleur de Soufre Sublimé** / **Soufre Trituré** { **Sulfates Mouillables,** à 1,5 et 2,5 o/o de cuivre métal
pour traitement simultané par poudrages de l'Oïdium et du Mildiou.
**Fleur de Soufre Sublimé Nicotine Mouillable,** à 0,40 o/o de nicotine pure pour traitement simultané de l'Oïdium et des Insectes.
**Poudres Cupriques,** à 15 o/o et 12,5 o/o de cuivre métal, pour préparation instantanée des bouillies cupriques.
**Mèches-Soufrées,** sur toile et sur papier.

## Pour vaincre le Mildiou

Sulfatez à grande puissance avec les
**JETS SPHÉRIQUES**
du Prof.-Directeur Arthur CADORET
(Brevet A. MORINEAU)
Mise au point parfaite 1936

| | | | |
|---|---|---|---|
| A 5 | diffuseurs pour grande végétation | 10 75 | francs |
| A 4 | — moyenne — | 9,75 | » |
| A 3 | — et — | 9,25 | » |
| A 2 | — petite — | 8.75 | » |

La série de 4 jets : 30 francs FRANCO
Tamiseur "Préjet" évitant engorg .. 5,25 »
C/rembours, chèqu. ou virem c/c/P. 24260 Paris

*Direction générale :*
A. MORINEAU, Ingr, 45 *bis*, r. du Sahel, Paris-12e

## VIRICUIVRE

Garanti 16 pour cent de Cuivre Métal
sous forme d'
**OXYCHLORURE**
Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL
*10, Quai de Serin, LYON*

## "TEXALO"

MOUILLANT CONCENTRÉ
LE SEUL AYANT FAIT SES PREUVES

*Adressez vos ordres à :*
la Société Française du TEXOL
20, Bd. Maréchal-Foch -:- SALON
*Agent :* M. Mouich
St-Laurent-de-la-Salanque (P.O.)

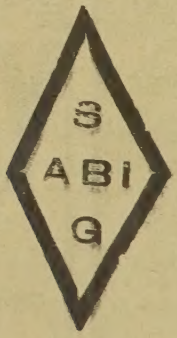
# Pour vos SULFATAGES

*UNE MERVEILLE.....*

# LE SABIG

Appareil et Système déposés pour tous Pays - Breveté en France n° 754.9[illegible]5

Principe absolument nouveau - Suppression totale du pompage et de l'air comprimé



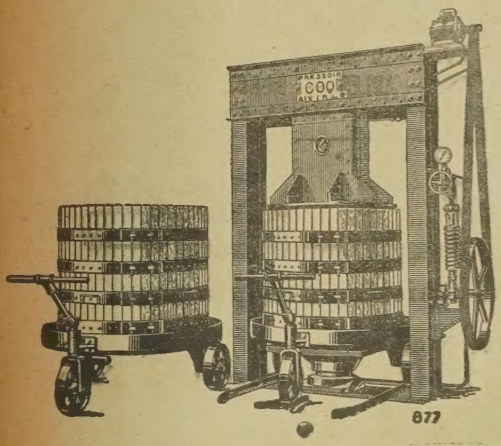

## L'AUXILIAIRE VITICOLE

129, Avenue Georges-Clémenceau — BÉZIERS

# MATÉRIEL VINICOLE

# - COQ -

## LE PLUS RÉPUTÉ




### PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante.

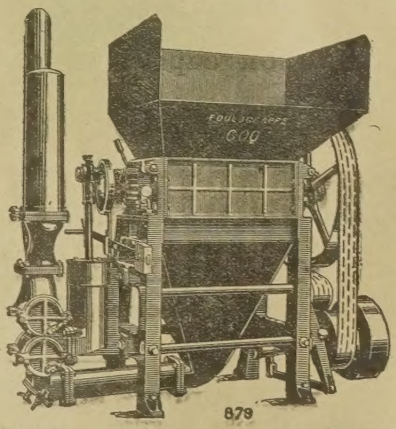
CINQ MODÈLES répondant à tous les besoins

PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES
à grande surface brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

### " FOULOGRAPPE "
(Nom déposé)

LE MEILLEUR APPAREIL
existant pour le foulage de la vendange
et son élévation dans les cuves

QUATRE MODÈLES répondant
à toutes les productions
dont 3 pouvant être livrés
avec ou sans égrappoir




MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC

**INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES**

*Devis, renseignements et références sur demande*

## CÉLESTIN COQ & Cie, AIX-EN-PROVENCE

**Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch**

# USINES
# SCHLŒSING
## FRÈRES & Cie
175, rue Paradis — MARSEILLE

MAISON FONDÉE EN 1846 — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 4.335.000 FR.
Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS
Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.

# BOUILLIES
cupriques, cupro-arsenicale, doryphorique

**VERT SCHLŒSING** (Acéto-Arsénite de Cuivre)

**Soufres noirs**
non cupriques, cupriques, nicotinés, etc...

**POLYSULFOR** (Bouillie sulfocalcique)

**CUPROSTEATITE, SULFOSTEATITE**

-: Chaux spéciale pour Sulfatages :-
Insecticides, Fluosilicatés, Roténodés, etc...
etc..., etc...

Les PRODUITS SCHLŒSING sont recommandés par les plus hautes Sommités viticoles et agricoles, pour combattre les parasites et notamment les :

COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISES, PYRALES, DORYPHORE, VER DES POMMES ET DES POIRES, PUCERONS, FOURMIS, LIMACES, MILDIOU, OIDIUM, ROTS, TAVELURE, MONILIA, CARIE. PHYTOPHTORA, etc..., etc...

**NOTICES & RENSEIGNEMENTS FRANCO SUR DEMANDE**

**EN VENTE** chez tous les Bons Fournisseurs de l'Agriculture
Négociants, Syndicats, Coopératives. etc...



*Le Gérant* J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.